

Государственное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Казанская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №7 V вида».

Внеклассное занятие на тему:
«Душистый чай».

Воспитатель: Насыбуллина Л.Л.

Внеклассное занятие в начальной школе.

Душистый чай.

Конспект внеклассного занятия для младших школьников. Тема:
Душистый чай

Цели:

Учебная — расширить кругозор учащихся по теме «Чай», учить последовательно излагать свои мысли, составлять предложения и развернуто отвечать на вопросы.

Воспитательная — соблюдать правила этикета за столом, учить правилам сервировки чайного стола, прививать навыки общения в различных ситуациях.

Коррекционная — Совершенствовать работу со словарем, следить за произношением слов сложной слоговой структуры.

Ход занятия

Звучит песня «У самовара» в исполнении Л. Утесова.

На фоне музыки рассказ воспитателя.

Учитель. С этой милой песни, которая была популярной в 20-30 годы прошлого века, мы начинаем занятие «Душистый чай...»

Издавна на Руси в знак особого расположения приглашали гостя к самовару. Ароматный, горячий, целебный, вкусный - все это чай. Любимый напиток, равного которому нет.

Чай пьют во всем мире, пьют черный, зеленый, красный, желтый. Мы пьем... (учащиеся подсказывают - черный), в Средней Азии - зеленый, но особенно хорош желтый. По бархатистости, душистости, нежности, мягкости он не знает себе равных. Его не разрешали продавать. И рассказывают, что в XVI веке зять императора за передачу пачки чая иностранцам был приговорен к смертной казни.

Во все времена народ любил и почитал чай. Этот напиток и жажду утоляет, и усталость снимает, и силы придает. Он и в холод согревает, и в жару охладит. Когда-то его не просто пили, а уважительно откушивали. И сидящих за чайным столом приветствовали: «Чай да сахар!»

А откуда же пришел к нам чай? Как давно стали его пить на Русь? Один из историков писал: «Вся Русь - все от мала до велика пьют чай». Ответы на данные вопросы найдем в презентации.

Презентация. Знакомство с чаем.

Слайд 2. Что такое чай?

Чай — напиток, получаемый варкой, завариванием или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом.

Чаев также называется сам лист чайного куста, обработанный и подготовленный для приготовления напитка.

Чаев в широком смысле может именоваться любой напиток, приготовленный путём заваривания предварительно подготовленного растительного материала.

Слайд 3. Откуда же пришел к нам чай?

Чай – один из самых популярных напитков на Земле. По общепринятой версии, впервые его начали употреблять в древнем Китае. «Когда человек пьет чай, он лучше думает, его меньше клонит в сон, его тело становится легче, а зрение – острее». Правда, длительное время чай рассматривался либо как лекарственное средство, либо как ритуальный напиток.

Расцвет потребления этого напитка в Китае приходится на эпоху Тан (618 – 907 г.г.). Хорошие сорта чая стали считаться роскошным подарком, который смело можно преподнести людям даже самого высокого ранга, вплоть до императора.

Жители разных провинций начали соревноваться, стараясь вывести новые сорта чая. В скором времени чай из Китая попал и в другие страны : Японию, Корею, Таиланд, Индонезию и т.д.

Слайд 4. Как давно стали его пить на Руси?

Знакомство России с чаем произошло в 1638 году, когда посол Старков привез царю Михаилу Федоровичу в подарок от монгольского хана Алтына несколько пудов сухого чайного листа. Говорят, что коричневый ароматный напиток первому дали попробовать придворному доктору, поскольку царь и бояре боялись отравления. Убедившись в его высоких вкусовых и целебных качествах, с середины 17 века россияне наладили постоянный обмен китайского чая на дорогие меха.

Поставки чая производились торговыми караванами, путь которых занимал от Китая до России порядка полутора лет. Чайный лист перевозили в специальных деревянных ящиках, изнутри отделанных листами олова, а снаружи – несколькими слоями кожи, чтобы избежать проникновения влаги и посторонних запахов. Понятно, что ценный напиток был доступен только царскому двору, богатым боярам и купцам, поскольку стоил немалых денег.

Только с 18 века чай становится известен широким слоям населения, в связи со значительным увеличением поставок. Появляются первые русские обычаи чаепития, первые самовары, первые чайные, чай пьют везде, начиная от великосветских приемов, заканчивая домашними посиделками в глухой деревне.

Слайд 5. Вся Русь — от мала до велика пьют чай...

Бытописатель Москвы XIX столетия И. Кокорев в своем очерке «Чай в Москве» отмечал: «Вся Русь — все от мала до велика пьют чай...»

Большой вклад в дело разведения отечественного чая вложили знаменитый русский химик А. М. Бутлеров и ученый-ботаник А. Н. Краснов, благодаря стараниям которых в конце прошлого века были заложены первые чайные плантации.

Это интересно:

А знаете ли вы, что с одного чайного куста «Камелия китайская» получают белый, зеленый и черный чай. Это

вечнозеленый кустарник или небольшое дерево, которое живет примерно 500 лет и достигает высоты 10 метров.

Сообщения учеников.

1-й ученик. Появление чая овеяно легендами. Согласно одной из них первыми стали употреблять настой листьев чая пастухи на юге Китая, обратив внимание на животных, которые щиплют листочки с кустов и делаются бодрее. Считают также, что чай пришел к людям вначале как лекарство.

2-й ученик. В Европу первые сведения о чае проникли в конце XVI века. А в Московское государство его привез боярский сын Василий Старков, который был послан с дарами к алтынским ханам. Взял он с собой соболей, другие ценные дары, а в ответ получил... траву.

3-й ученик. Однако при дворе царя Михаила Федоровича напиток был испробован, понравился, и вскоре был заключен договор на поставку чая из Китая. Причем за два пакета чая давали по соболю.

Учитель (продолжает). Да, говорят, Михаил Федорович, отведав питье, вытер парчовым рукавом густую бороду и молвил: «Еще!»

Но ведь чай хорош, когда правильно заварен.*Его вкус будет зависеть от качества воды, ее температуры, используемой посуды, дозировки сухого чая и собственно самого заваривания.*

Итак, как заваривать чай? (Опрос учащихся)

Качество воды

Для правильного заваривания чая требуется мягкая вода с минимальным содержанием солей и различных примесей и уж, конечно, не должна пахнуть хлоркой. И еще. Не используйте воду, уже однажды кипяченую. Возьмите свежую.

Посуда для правильного заваривания чая

Заваривать чай нужно исключительно в фаянсовой или фарфоровой посуде, однако, ни в коем случае не в металлической. Фарфор лучше фаянса по той причине, что он способен сильно и быстро прогреваться насквозь, а это имеет немаловажное значение при заваривании.

Чайник для заварки обязан иметь отверстие в крышке и закрываться довольно плотно.

Сколько взять заварки

Количество сухой заварки оказывает непосредственное влияние на качество готового настоя. Обычно на 200 мл воды советуют кладь около 3 граммов чая. Однако, безусловно, это правило не является абсолютным. Количество заварки также зависит от вида чая и, конечно же, личных пристрастий, ведь кто-то из нас предпочитает пить чай покрепче, а кто-то чаще пьет слабый настой.

Практическая работа (как заваривать чай)

Правильное заваривание

Перед завариванием чайник следует прогреть и насухо вытереть. Затем насыпать в него сухую заварку и залить водой нужной температуры. Заварку нужно распределить по дну

чайника, а не оставлять горкой.

Все мы знаем, что вода начинает кипеть при температуре 100 градусов. Черный чай нужно заваривать при темп-ре воды 95 градусов, зеленый — 90 градусов, белый 60-70 градусов.

Сколько времени заваривать и сколько раз – это зависит от сорта. Черный — 5 минут, зеленый — 2 минуты, белый — 3 минуты. С каждым следующим завариванием увеличиваем время.

Общее условие – не заполнять чайник полностью, максимум на 2/3 (чуть больше половины). Рекомендуется накрыть чайник салфеткой так, чтобы отверстия на крышке и носике были прикрыты. Это делается для того, чтобы не улетучились эфирные масла, сохранился аромат.

Появление на поверхности чайного настоя коричневатой пенки говорит о правильности заваривания. Эта пенка очень полезна, так как содержит биологически активные вещества. Аккуратно покрутите чайник, не отрывая его от стола, пусть она смешается с остальным настоем.

При остывании приготовленного напитка вы можете увидеть осадок от него. Это так называемые «сливки». И чем качественнее чай, тем больше образуется «сливок». В горячей воде они снова хорошо растворяются.

Готовый напиток нельзя оставлять в чайнике с заваркой, нужно сразу разлить его по чашкам или просто перелить в другую посуду.

Как видите, правильно заваривать чай совсем несложно. И пока заваривается наш с вами чай, проведем физминутку « С чашкой чая Бернли».

А как же пили чай на Руси?

Сообщения учащихся.

До чая у нас в стране употребляли различные напитки: квас, брусничную воду, рассолы (капустный и огуречный), морсы, овсяный кисель. Особой любовью пользовался сбитень – горячий медовый напиток со зверобоем, шалфеем и другими травами.

Но постепенно в быт России вошло чаепитие и стало одним из важнейших элементов общения людей. Было принято звать в гости на чашку чая, пили его «с холоду», «после баньки», «с устатку», «с дороги». Чай бодрил, согревал, поднимал настроение.

Трудно представить чайный стол без калачей – любимого народного лакомства. Утром и вечером на столе лежали баранки, сайки, сушки. Непременно к чаю подавали молоко или сливки, варенье и сахар. Но сахар в чай не клали, пили вприкуску, его экономили, ведь стоил он дорого. Некоторые умели с маленьким кусочком выпить 7-8 стаканов.

Основой чаепития всегда был самовар, который уже давно стал одним из самых популярных «русских сувениров». Хотя в Россию его привез Петр I из Голландии. В самоваре идеально кипит вода и долго остается горячей. Он красив и удобен. На нем грели бублики – любимейший завтрак того времени.

Это интересно: существуют коллекционные сорта чая, где при заваривание в кипятке, перед вами, из сухого помпона раскрывается прекрасный цветок. Давайте убедимся в этом.

Учитель. А сейчас речь пойдет о сервировке чайного стола. Девочки - будущие хозяйки, их это касается в первую очередь. Но и мальчикам полезно знать, как накрывать на стол.

1. Чайный стол должен быть красочным. Цвет и рисунок скатерти или салфеток подбирают в зависимости от красок чайного сервиса, обоев, занавесок и портьер. Во всем должна быть гармония. Белый сервис хорошо смотрится на синей скатерти. А вообще- то цвет чайного

стола чаше бывает красным. Очень красиво смотрится также синяя скатерть, на которую кладут клетчатые салфетки. Стол принято оформлять цветами.

2. Сервировка - особая забота хозяев. Конечно, красив фарфоровый сервис. Тонкие стенки чашек от прикосновения издают звук, схожий с мелодичным звоном серебра. Все чашки должны быть рядом с хэйкой. Когда гости сядут за стол, она наливает чай и передает чашки. Посуды и предметов общего пользования немного: масленка, сахарница, молочник, блюдце с лимоном, ваза для фруктов, ваза для печенья, тарелки для торты, кексов. Конфеты, изюм - в конфетницах. Фрукты ставят на чайный стол в красивых высоких вазах. Не рекомендуется обходить гостей с чайником, в который налит кипяток. Это не только сбивает беседу, но и создает опасность ошпарить присутствующих. Перед подачей чая стол сервируют десертными тарелками, справа и слева от которых размещают десертные приборы. Чай в чашках (вместе с блюдцами и чайными ложками) ставится справа от тарелок.

Посмотрим несколько примеров сервировки чайного стола (3 картинки).

Ну а теперь об этикете, как вести себя за чайным столом.

Проведем небольшую викторину:

1. Можно ли положить варенье в чай?

В чашку варенье класть не следует, лучше положить его в розетку. Розетки обычно стоят стопкой возле вазочки с вареньем. Положив себе варенье, розетку ставят справа от чайной чашки (на уровне блюдца).

2. А если варенье с косточками? Например, сливовое или вишневое?

Косточку бесшумно выталкивают сквозь сжатые губы на кончик ложки и перекладывают на блюдце.

3. Как положить сахар в чай, если нет специальных щипцов?

Если сахар подан кусковой, то его можно взять рукой, а если сахарный песок - общей ложечкой, которая находится в сахарнице.

4. Как едят торты, пирожные, печенье, как берут их с общего блюда?

Бисквитные торты и пирожные перекладывают на тарелку кондитерской лопаточкой и едят чайной ложкой. Твердые пирожные, печенье едят держа их двумя пальцами левой руки. Берут их с общего блюда рукой.

5. Если чай горячий, что делать? Какой из предложенных советов верный:

- подуть на кипяток;
- размешать ложечкой;
- налить в блюдце и пить из него;
- пить ложечкой.

Ни один из вариантов не является правильным. Нужно просто подождать, чай в чашке остывает быстро.

6. А сколько чая наливать в чашку?

Наливают так, чтобы до края чашки было расстояние примерно 0,5 -1 см.

7. А можно ли попросить вторую чашку чая?

Даже нужно. Так рекомендует этикет.

8. А все ли умеют держать чайную чашечку? И как она подается гостю?

Чашку держим за ушко, не вкладывая в него ни в коем случае указательный палец и, конечно, не оттопыривая мизинец. Ручка чашки повернута влево, чайная ложка лежит за чашкой ручкой вправо. Размешав сахар или положив ломтик лимона, чашку поворачивают ручкой вправо и приступают к чаепитию.

9. А как пить чай с лимоном?

Ломтик лимона кладут в чай, ложкой выдавливают сок, остатки извлекают и оставляют на краю блюдца. Не рекомендуется доедать оставшийся после чаепития лимон, а корочку снова перекладывать в чашку.

10. Следует ли торт или пирог нарезать заранее, или это делается за столом во время чаепития?

Торты подают к столу, заранее нарезав их на куски.

Чаепитие - это одна из форм общения. Его только нужно суметь организовать, чтобы было оно приятным и полезным дома, в школе или на работе, в гостях. Замечательна традиция семейных посиделок. Как прекрасно, если в каждом доме появится еще один час, когда вся семья соберется вместе, чашка чая располагает к неспешной, задушевной беседе.

Трудно, наверно, найти человека, который бы отказался выпить чашечку, другую. Вкусный, ароматный, просто божественный напиток вошел в нашу жизнь навсегда.

А сейчас подведем итог нашего занятия

1. Чему было посвящено наше занятие?
2. Что такое чай?
3. Откуда пришел к нам чай?
4. Как давно стали его пить на Руси?
5. С чем пили чай на Руси?
6. От чего зависит вкус чая?